

## ПРОТОКОЛ

Дата проведения проверки: 21.01.2026

Комиссия, проводившая проверку в составе:  
Братцева Ирина Владимировна, директор ЗОД  
Ладункина Светлана Сергеевна, бухгалтер, ЗОД  
Чернышева Полина Степановна, завхоз  
 Руководитель, ответственный за питание Ладункин Ю.О. - зам. дир.

|    | Вопрос  | Да/нет |
|----|---|--------|
| 1  | Наличие меню.   |        |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации                   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 2  | Цикличное меню размещено для ознакомления родителей и детей.                              |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 3  | Ежедневное меню размещено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.             |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд за неделю.  |        |
|    | А) да, по всем дням   | отсут. |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |        |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.  |        |
|    | А) да, по всем дням   |        |
|    | Б) нет, имеются запрещенные блюда   |        |
| 6. | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. |        |
|    | А) удовлетворительное   | да     |
|    | Б) неудовлетворительное   |        |
| 9  | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  |        |
|    | А) объем минимальный, «нетронутых» блюд в отходах нет                                     | да     |

|    |   |           |
|----|---|-----------|
|    | Б) объем составляет 40- 50% от приготовленных блюд, в отходах нетронутые блюда                        |           |
| 10 | Уборка помещений проводится после каждого приема пищи.  |           |
|    | А) да   | да        |
|    | Б) нет  |           |
| 11 | Проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.                                 |           |
|    | А) качественно  | да        |
|    | Б) не качественно   |           |
| 12 | В помещениях для приема пищи обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.              |           |
|    | А) нет  | не обн.   |
|    | Б) да   |           |
| 13 | Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.  |           |
|    | А) да   | да        |
|    | Б) нет  |           |
| 14 | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.   |           |
|    | А) нет  | нет       |
|    | Б) да   |           |
| 15 | Выявлены при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню. |           |
|    | А) нет  | нет       |
|    | Б) да   |           |
| 16 | Имеются факты выдачи детям остывшей пищи.   |           |
|    | А) нет  | не имеют. |
|    | Б) да   |           |
| 17 | Качество приготовленных блюд после пробы.   | в норме   |
|    | А) вкусовые качества, внешний вид соответствует норме   | соотв.    |
|    | Б) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид соответствует норме                                    |           |
|    | В) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид не соответствует                                       |           |

|       |  |
|-------|--|
| норме |  |
|-------|--|

Рекомендации: Нет замечаний по качеству блюд.

Отсутствует вентиляция над пароконвектоматами, отражается на сервисе.

Член комиссии: Брасцева И. В. Труфан  
(ФИО) (подпись)  
Хайдегроб Н. О. Григор  
(ФИО) (подпись)  
Лавочкина С. С. Сав  
(ФИО) (подпись)  
Кирилькова М. М  
(ФИО) (подпись)

Руководитель, ответственный за питание  зав. производством Воронцов И. А.